

La Lettre

Décembre 2015 - N° 9

BRIN DE CAMPAGNE

du terroir à l'assiette



L'année 2015 se termine et BRIN DE CAMPAGNE est heureux de vous proposer sa neuvième lettre.

Comme vous le savez, **BRIN DE CAMPAGNE** est un **magasin de producteurs fermiers**. Quand vous venez faire vos achats, vous recherchez la qualité, la proximité, la convivialité, l'authenticité, et nous essayons d'y répondre du mieux possible. Mais savez-vous qu'en franchissant la porte de **BRIN DE CAMPAGNE**, vous participez également au développement de l'économie locale, **62 producteurs** fournissent le magasin et **12 salariés** travaillent au quotidien. En effet, 70% des producteurs de BRIN DE CAMPAGNE produisent en Haute-Marne. Et plus de 85% d'entre eux sont situés à moins de deux heures de route de Chaumont. Ce qui permet de participer au **maintien de notre territoire haut-marnais vivant**.

Noël approche à grands pas : comme tous les ans depuis 6 ans, nous vous proposons nos spécialités culinaires. Cette année, nous faisons évoluer la formule et nous vous proposons de remplir le document de précommande

pour vos repas de fêtes. Afin de mieux répondre à vos attentes, nous vous remercions de le remplir de manière très complète et de nous le retourner directement au magasin ou par courrier. N'oubliez pas qu'il est conseillé de passer **vos commandes le plus tôt possible**, pour être sûr d'avoir ce que vous souhaitez.

Nous vous remercions de collaborer et de participer toujours activement à **BRIN DE CAMPAGNE**, et de nous faire connaître à vos proches et amis. Grâce à vous, nous construisons **ensemble un partenariat pour le développement des circuits courts**.

*Les salariés et
les associés
de Brin de Campagne*



2015 en quelques mots

Côté des producteurs

* Ô palais des fées

situé à Varennes-sur-Amance.

Ô palais des fées est un groupement de **trois cueilleuses et productrices de plantes médicinales et de légumes** : Elles proposent des tisanes, condimentaires, biscuits, chocolats, (quantité limitée sur commande), buffets fermiers et des stages. Des **femmes agricultrices, engagées et solidaires**, une structure à taille humaine, au service de l'écologie, du bien-être et du plaisir partagé.



* Le safran de la Boichaille (Poulangy) en Haute-Marne.

Claire Ferry vous propose à BRIN DE CAMPAGNE son **safran** de la Boichaille.



* Maraîchers bio.

Pour plus de cohérence et de clarté dans l'étiquetage, nous avons choisi de passer **en bio**. Tous les maraîchers apportant leurs légumes à BRIN DE CAMPAGNE sont soit **certifiés en agriculture biologique**, soit dans une démarche de conversion à l'agriculture biologique.

Côté magasin

L'année 2015 a été marquée par des changements à BRIN DE CAMPAGNE.

L'équipe de salariés se renouvelle :

- * Yohann, un boucher formé à BRIN DE CAMPAGNE a été embauché en juillet 2015, il renforce l'équipe composée de Geoffrey, boucher, et de Joris et Kevin, apprentis.
- * Nathalie, recrutée en mars 2015 en charcuterie-traiteur, relance au magasin les pâtisseries salées, les plats cuisinés, et complète le travail de Stéphane en charcuterie. Rappelons que, comme **toute la charcuterie, toutes les pâtisseries** (les pâtes feuilletées, les brioches, les croissants, les pains de mie...) **sont faites maison...**
- * Stella, apprentie en vente, vient se former au métier auprès de Marie-Claire, Virginie et Mélanie.
- * Magaly, Alexandra, productrices de légumes bio assurent régulièrement des permanences en vente.

Bienvenue à tous ces nouveaux salariés et apprentis ! Et merci à toute l'équipe et en particulier à Jean-Jacques et tous les associés de BRIN DE CAMPAGNE pour la gestion du magasin. De nombreuses « petites mains » permettent une bonne organisation du magasin : Benoît, Michèle, Frédéric, Gaëtan, merci à eux également !

Le rayon viande bovine

Six fermes Haut-Marnaises approvisionnent régulièrement **BRIN DE CAMPAGNE**, deux fournissent les veaux de lait et les quatre autres les génisses de race Limousine. Depuis la création de BRIN DE CAMPAGNE en 2009 et grâce au travail important de Charles Collin éleveur et fondateur de BRIN DE CAMPAGNE nous proposons à l'étal une **viande limousine de qualité** c'est-à-dire :

- * Une viande issue de troupeaux **nourris à l'herbe** (il n'y a donc pas d'ensilage de maïs dans la ration)*
- * Une **viande qui a peu de gras**, elle possède un grain de viande très fin qui la rend plus tendre et possède des qualités gustatives excellentes.
- * Une **viande bien maturée** (on dit aussi « rassie ») c'est-à-dire stockée une dizaine de jours en chambre froide pour la rendre plus tendre, plus juteuse et plus savoureuse.

**Des études montrent que la viande des bovins nourris à l'herbe a une teneur plus élevée en bêta-carotène et en acides gras bénéfiques à la santé (oméga 3).*



- 1) **Charles et Sylvie Collin** à Maizieres
- 2) **Gilles Marchandé** à Breuil
- 3) **Gaëc de La Charmotte** à Dancevoir
- 4) **Ferme De Rinvaux** à Is en Bassigny
- 5) **Ferme de Suxy** à St. Broingt les Fosses
- 6) **Ferme du Mont Joli** à Buchey

Si vous souhaitez en savoir plus sur la filière viande bovine de Brin de Campagne vous pouvez consulter sur internet un travail réalisé en 2012

<http://www.agriculturepaysanne.org/analyse-de-filieres-courtes>.

Vous y trouverez également l'étude comparée (N° 2) de la filière volaille de BRIN DE CAMPAGNE

Les coulisses de Brin de Campagne

Charles Collin (éleveur de bovins à Maizières) et **Jean Marie Mitaut** (éleveur de porcs et de bovins à Dancevoir), deux membres fondateurs de BRIN DE CAMPAGNE, viennent de prendre leur retraite. Notre magasin de producteurs a bénéficié grandement de leurs expériences et compétences acquises au cours de leur vie professionnelle. Toute l'équipe de BRIN DE CAMPAGNE souhaite particulièrement les remercier pour l'implication considérable qu'ils ont eue dans la création et le fonctionnement de BRIN DE CAMPAGNE.

Lu dans « Que choisir » d'octobre 2015 : « "Plus le producteur s'éloigne du consommateur, avec une multitude d'intermédiaires, plus le risque de magouille est important. Nous, on organise des visites de fermes, le lien est étroit, la confiance s'établit d'elle-même", constate Jean-Jacques Bailly, éleveur, cultivateur et gérant du magasin de producteurs BRIN DE CAMPAGNE, à Chaumont, en Haute-Marne. »

Dégustation des producteurs

4 décembre

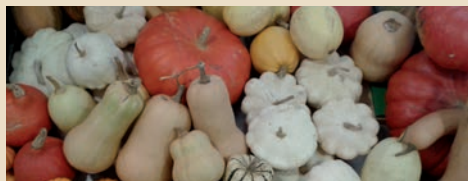
Dégustation de vin haut-marnais du Muid Montsaugéonnais (Vaux sous Aubigny)

11 décembre

Dégustation de bière haut-marnaise de la Brasserie Artisanale du Der (Montier en Der)
Dégustation de produits élaborés à partir de canard de Florie Devilliers : la Ferme d'Orchamp (Richebourg)

12 et 13 décembre

Nous vous invitons au Festival gastronomique de Villiers le Sec de 10h à 18h. Organisé par Richesses du Terroir, BRIN DE CAMPAGNE tiendra un stand avec ses maraîchers bio.



18 décembre

Dégustation de produits élaborés à partir de fruits rouges des Cassis d'Alice d'Occey.

Des idées cadeaux pour les fêtes

Le panier gourmand : Composez vous-même, ou avec notre aide, et selon votre budget un panier garni de produits Brin de Campagne.

Le chèque gourmand : Offrez un chèque cadeau Brin de Campagne du montant que vous souhaitez, à utiliser en une ou plusieurs fois sur l'année.

Horaires pour les fêtes

Jour	Horaires d'ouverture
Lundi 21 décembre	Fermé
Mardi 22 décembre	8h-19h sans interruption
Mercredi 23 décembre	8h-19h sans interruption
Jeudi 24 décembre	8h-15h sans interruption
Vendredi 25 décembre	Fermé
Samedi 26 décembre	Fermé

Dimanche 27 décembre	Fermé
Lundi 28 décembre	Fermé
Mardi 29 décembre	8h-19h sans interruption
Mercredi 30 décembre	8h-19h sans interruption
Jeudi 31 décembre	8h-15h sans interruption
Vendredi 1 ^{er} janvier	Fermé
Samedi 2 janvier	Fermé